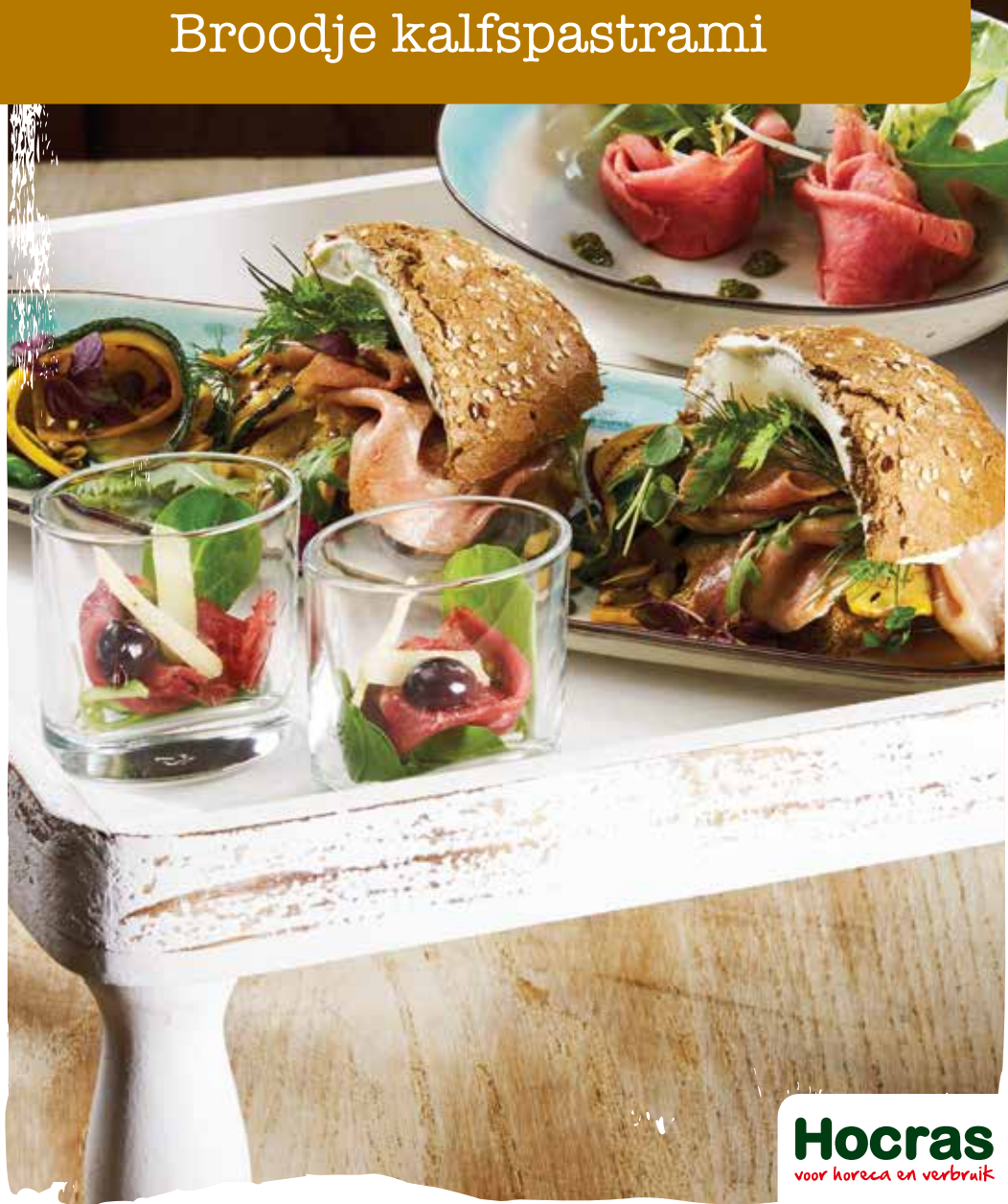


Lunch  
gerecht

## Broodje kalfspastrami



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Broodje kalfspastrami

## Benodigheden

(lunchgerecht voor 4 personen)

### Broodje:

4 st meergranenbol à 130 gram  
(Chaupain)

### Roomkaas:

120 gr naturel roomkaas

### Pastrami:

200 gr kalfspastrami à 80 gram  
(Fortuna)

### Gegrilde groenten:

75 gr gele courgette  
75 gr groene courgette  
15 ml olijfolie  
8 gr bloemenhoning  
1 gr verse tijm  
1,5 gr Fleur de sel de Camargue  
peper naar smaak

### Kruidensla:

4 gr rucola  
4 gr verse kervel  
4 gr verse dille  
4 gr verse bieslook  
1 bakje shiso mix

### Pitten:

12 gr pittenmix

### Dressing:

12 ml balsamico glaze

## Mise en place & handelingen

Bak het brood ca. 9 minuten in de oven op 180°C en laat het afkoelen.

Was de courgettes, snij in plakken en besprenkel deze met de olijfolie, honing, tijm, peper en zout en grill ze in de oven of op de barbecue.

Was en droog de sla, pluk de kruiden en knip de shiso. Meng alle ingrediënten door elkaar.

Rooster de pittenmix ca. 8 minuten in de oven op 170°C en laat afkoelen.

## Bordopmaak

Snij het broodje doormidden en smeer de binnenkant in met de roomkaas. Beleg het vervolgens met de pastrami, de gegrilde groente en de kruidensla. Strooi vervolgens de pittenmix erover en garneer met de balsamica glaze. Leg de bovenzijde van het broodje er bovenop en steek er eventueel een prikker door. Serveer het broodje op een robuuste plank of op een mooi bord.

Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

**T** 035 69 79 777  
**E** info@hocras.nl  
**W** www.hocras.nl



**Hocras**